

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МІЖНАРОДНИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Ректор Міжнародного гуманітарного
університету д.ю.н., професор

Костянтин ГРОМОВЕНКО

« 30 » серпня 2024 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Галузь знань	<u>18 «Виробництво та технології»</u>
Спеціальність	<u>181 «Харчові технології»</u>
Назва освітньої програми	<u>Ресторанні технології</u>
Рівень вищої освіти	<u>перший (бакалаврський) рівень</u>

Одеса - 2024 рік

Робоча програма затверджена на засіданні готельно-ресторанного та туристичного бізнесу протокол № 1 від 29 серпня 2024 року.

Розробники і викладачі	Контактний тел.	E-mail
доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу К.Т.Н., Жмудь Альона Вікторівна	097-799-12-25	azmud1416@ukr.net

В.о. завідувача кафедри
готельно-ресторанного
та туристичного бізнесу



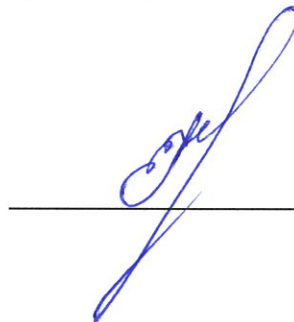
Дмитро ХАРЕНКО

Гарант освітньої програми



Людмила ТІТОМИР

Узгоджено
Начальник навчального відділу



Лариса РАЙЧЕВА

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 9 Загальна кількість годин – 270	Галузь знань - 18 «Виробництво та технології» Спеціальність – 181 «Харчові технології»	Обов'язкова	
		Рік підготовки:	
		2-й, 3-й	
		Семестр	
		4-й, 5-й, 6-й,	6-й, 7-й, 8-й,
Мова навчання – українська	Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський) рівень	Лекції	
		62 год.	18 год.
		Практичні, семінарські	
		-	-
		Лабораторні	
		74 год.	18 год.
		Самостійна робота та індивідуальні завдання	
		134 год.	234 год.
		Вид контролю:	
		Залік/ залік/екзамен	Залік/ залік/екзамен

Метою дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» є ознайомлення студентів із науковими підходами до класичних і сучасних технологій продукції харчування, з особливостями технологічного процесу виробництва і реалізації різноманітних видів кулінарної продукції та кондитерської продукції, здобуття навичок і вмінь пов'язувати наукові і нормативні положення з діяльністю закладів ресторанного господарства в умовах сучасності, опанування шляхів і методів виробництва продукції харчування з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності.

Передумови для вивчення дисципліни є знання, які студенти отримали під час засвоєння дисципліни «Загальні технології харчових виробництв»

2. ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

У процесі реалізації програми дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» формуються наступні компетентності ізпередбачених освітньою програмою:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 7. Здатність працювати в команді.

ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

Спеціальні (фахові) компетентності

СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

СК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

СК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

СК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

СК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

Навчальна дисципліна «Технологія продукції ресторанного господарства» забезпечує досягнення програмних результатів навчання (РН), передбачених освітньою програмою:

ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПРН 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

ПРН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПРН 17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПРН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

ПРН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

ПРН 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

Заплановані результати навчання за навчальною дисципліною

Знання:

- наукові основи харчування та шляхи їхнього застосування в технологіях продукції ресторанного господарства;
- технологічні закономірності виробництва продукції харчування в закладах ресторанного господарства та формування її асортименту;
- теоретичні і технологічні концепції та принципи створення продукції харчування із визначеними властивостями в закладах ресторанного;
- технологічні закономірності та засоби оптимізації процесу виробництва та поліпшення якості продукції;
- фізико-хімічні, механічні та біохімічні процеси, що відбуваються в сировині, напівфабрикатах під час кулінарного оброблення;
- способи та прийоми кулінарного оброблення сировини, виробництва напівфабрикатів, готової продукції;
- особливості технологій окремих груп кулінарної та кондитерської продукції ресторанного господарства.

Вміння:

- користуватися нормативно-технічною документацією;
- готувати закуски, страви, вироби, напої;
- оцінювати якість кулінарної та кондитерської продукції;
- добирати посуд для подавання страв, виробів, напоїв;
- добирати гарніри, соуси до страв із овочів, риби, м'яса;

Навички:

- технологій приготування основних страв, виробів та напоїв;
- оформлення і подачі страв у закладах ресторанного господарств;
- в певній мірі організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування;
- дотримання правил техніки безпеки та проведення технічних та організаційних заходів щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

2. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Медико-біологічні та теоретичні основи харчування.

Характеристика основних теорій та видів харчування. Рациональне, лікувально-профілактичне та дієтичне харчування. Класифікація кулінарної продукції за сукупними ознаками. Кулінарна термінологія. Характеристика способів технологічного впливу на сировину і напівфабрикати на етапі механічної і теплової кулінарної обробки. Основні поняття про якість та безпеку кулінарної продукції. Законодавча база, що регулює якість та безпеку кулінарної продукції.

Тема 2. Технологія напівфабрикатів та страв із сировини рослинного походження. Технологія страв з овочів, плодів, грибів.

Технологічні властивості сировини. Технологічний процес механічної кулінарної обробки овочів: сортування, калібрування, мийка, очищення, нарізання. Призначення та обґрунтування параметрів. Екзотичні овочі та фрукти (авокадо, артишоки, папайя, манго), особливості їхнього механічного кулінарного оброблення. Механічна кулінарна обробка грибів. Асортимент та технологія овочевих напівфабрикатів, форми нарізання овочів. Карвінг. Показники якості, умови та терміни зберігання напівфабрикатів. Технологія страв з рослинної сировини. Управління безпекою, критичні точки контролю. Значення страв з овочів, плодів, грибів у харчуванні. Класифікація, закономірності формування асортименту для закладів ресторанного господарства різних типів. Застосування підготовчих способів обробки сировини (соте, паркук, парбойл, сіммер). Характеристика основних способів теплової обробки напівфабрикатів з овочів (варіння (в т.ч. поуч), припускання, смажіння (основний, фрі, гриль, пан-бройл), тушкування, запікання (в т.ч. папілйот), низькотемпературна вакуумна обробка). Характеристика технік смажіння. Технологія та асортимент страв із відварних, припущених, смажених (в т.ч. картопля фрі, пай, пон неф, суфле, алюмет, батай, шатойяр, нузет), тушкованих та запечених (запечені в соусі; запіканки; фаршировані) страв з овочів, плодів та грибів. Вимоги до оформлення страв. Обґрунтування умов та термінів зберігання страв; вимоги до якості. Управління безпекою, критичні точки контролю.

Тема 3. Технологія холодних страв та закусок. Технологія напоїв

Класифікація холодних страв та закусок, їх роль у харчуванні, закономірності формування асортименту для закладів ресторанного господарства різних типів. Загальні правила підготовки сировини та напівфабрикатів для виробництва холодних страв та закусок. Технологія та асортимент холодних страв і закусок за групами (бутерброди, салати і вінегрети, страви і закуски з овочів, з риби, з м'яса і птиці, закуски з яєць, кисломолочних продуктів). Використання технологій глибокого заморожування, центрифугування при виробництві холодних страв та закусок. Вимоги до оформлення страв. Обґрунтування умов та термінів зберігання страв; вимоги до якості. Управління безпекою, критичні точки контролю

Тема 4. Технологія напівфабрикатів та страв із м'яса, птиці, пернатої дичини та кролів

Види і класифікація м'яса. Технологічні властивості м'яса, субпродуктів та дичини. Кулінарне використання великошматкових, порційних та дрібношматкових напівфабрикатів. Класифікація страв, закономірності формування асортименту. Способів підготовки м'яса та субпродуктів до кулінарної теплової обробки (панірування, обгортання, шпигування, маринування звичайне та вакуумне, трансглютамінізування, глазурування). Теплова обробка напівфабрикатів з м'яса (варіння, припускання, смажіння, тушкування, запікання, низькотемпературна вакуумна обробка). Технологія та асортимент страв з відварного, смаженого (антрекот, біфштекс, піджарка, шашлик, бефстроганів тощо), тушкованого (великим, порційним, дрібним куском) та запеченого м'яса та субпродуктів. Технологія та асортимент стейків. Характеристика ступенів прожарювання (Blue, Rare, Medium rare, Medium, Medium wel, Well done). Технологія та асортимент виробів із січеного м'яса. Технологія та асортимент гарячих закусок з м'яса та м'ясопродуктів. Технологічний процес механічної кулінарної обробки птиці (кури, курчата, індички, качки, гуси), пернатої дичини, кролів. Асортимент та технологія напівфабрикатів із птиці. Технологія котлетної та кнельної маси з м'яса птиці, асортимент та характеристика

напівфабрикатів з них. Характеристика наповнювачів, панірувальних сумішей. Способи зберігання напівфабрикатів у підприємстві. Показники якості, умови та термін реалізації напівфабрикатів. Критичні точки контролю. Технологічні властивості м'яса сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кролів. Кулінарне використання тушок, порційних та дрібношматкових напівфабрикатів. Класифікація страв, закономірності формування асортименту для закладів ресторанного господарства різних типів. Характеристика способів підготовки (фарширування, натирання, панірування, маринування звичайне та вакуумне) м'яса птиці, пернатої дичини та кролів. Правила теплової обробки напівфабрикатів (варіння, припускання, смажіння (основний, фрі, гриль, пан-бройл), тушкування, запікання, стефан-гриль, низькотемпературна вакуумна обробка). Технологія та асортимент страв із відвареного, припущеного, смаженого, тушкованого та запеченого м'яса птиці, кролів та дичини, правила підбору гарнірів та соусів до них. Правила презентації страв. Обґрунтування умов та термінів зберігання страв; вимоги до якості. Управління безпекою, критичні точки контролю.

Тема 5. Технологія перших страв

Асортимент, характеристика супів (за складом, технологією, температурою подавання), закономірності формування асортименту для закладів ресторанного господарства різних типів. Асортимент та технологія та супів за групами. Заправні супи (борщі, розсольники, солянки, супи з крупою і бобовими, овочеві, з макаронними виробами, з домашньою локшиною). Супи прозорі (консоми), гарніри до прозорих супів (м'ясні, яєчні, борошняні, круп'яні, овочеві). Супи пюреподібні: біскі, супи велюте, супи-креми, супи-пюре). Супи молочні, холодні (холодник, гаспачо). Загальні правила приготування супів за групами. Презентація супів. Вимоги до оформлення страв. Обґрунтування умов та термінів зберігання страв; вимоги до якості. Управління безпекою, критичні точки контролю.

Тема 6. Технологія страв з круп, бобових та макаронних виробів

Характеристика сировини. Значення круп у харчуванні. Страви із круп. Загальні правила приготування круп. Значення бобових у харчуванні. Страви з бобових. Загальні правила приготування бобових. Значення макаронних виробів у харчуванні. Страви із макаронних виробів. Загальні правила приготування макаронних виробів. Теплова кулінарна обробка круп, бобових і макаронних виробів.

Тема 7. Технологія соусів

Значення соусів у харчуванні. Класифікація. Соусні основи. Наповнювачі та смакові інгредієнти до соусів. Загальні правила приготування соусів. Технологія та асортимент соусів основних та їх похідних. Гарячі соуси: на м'ясному червоному бульйоні. Основний, міротон, венезон, годарт. На м'ясному білому бульйоні (основний, бешамель, морней, паровий тощо), рибному бульйоні (білий, паровий, біле вино тощо), грибному відварі (грибний, кислосолодкий, трюфельний тощо), сметані (з сиром, з грибами, з цибулею, з томатом тощо), молоці (сирний, мигдальний, цибулевий тощо). На вершках (основний, з яблуками, з м'ятою тощо), вершковому маслі голландський, сухарний де глясе, шоколадні; холодні: на олії (песто, заправки, майонези тощо), оцети (маринади, соус-хрін, гірчиця), кисломолочних напоях (часниковий, з зеленню тощо); масляні суміші (ракове, зелене, оселедцеве тощо), фруктові-ягідні (ткемалі, інжирний, вишневий тощо), винні, овочеві (сальса, морквяний, томатний тощо). Технічне забезпечення процесу виробництва соусів (термомікс, пакоджет, вітамікс). Вимоги до оформлення страв. Обґрунтування умов та термінів зберігання страв; вимоги до якості. Управління безпекою, критичні точки контролю.

Тема 8. Технологія напівфабрикатів та страв із гідробіонтів

Технологічні властивості сировини. Технологічний процес механічної кулінарної обробки риби кісткової: обґрунтування режимів розморожування; способи очищення луски, зрізання плавників, голів, потрошіння та промивання тушок. Асортимент та технологія напівфабрикатів. Кулінарне використання тушки риби цілком, ланки осетрової риби, порційних та дрібношматкових напівфабрикатів. Технологія та асортимент страв з відвареної, смаженої, тушкованої, запеченої риби. Технологія та асортимент страв із січеної та кнельної маси. Правила

підбору гарнірів та соусів до них. Технологія гарячих закусок з риби та морепродуктів. Вимоги до оформлення страв. Обґрунтування умов та термінів зберігання страв; вимоги до якості. Управління безпекою, критичні точки контролю.

Тема 9. Технологія борошняних страв

Значення борошняних страв у харчуванні. Класифікація, закономірності формування асортименту для закладів ресторанного господарства різних типів. Характеристика технологічних властивостей борошна та додаткові сировини. Технологія прісного тіста для борошняних страв (пельменів, вареників, локшини, галушок). Технологія фаршів (м'ясні, овочеві, фруктові, комбіновані). Асортимент та технологія борошняних страв. Технологія дріжджового тіста для борошняних кулінарних виробів (млинці, оладки). Асортимент та технологія виробництва борошняних кулінарних виробів. Технічне забезпечення процесу виробництва страв. Діагностика технологічних процесів виробництва борошняних страв і гарнірів. Критичні точки контролю. Вимоги до оформлення страв. Обґрунтування умов та термінів зберігання страв; вимоги до якості. Управління безпекою, критичні точки контролю.

Тема 10. Технологія страв з кисломолочних продуктів, яєць

Технологічні властивості кисломолочних продуктів (йогурт, сири тверді, сири кисломолочні, сиркова маса, крем фреш) та яєць (курячі, перепелів, страусині). Їх значення у харчуванні. Основні напрями використання кисломолочних продуктів та яєць у складі кулінарної продукції. Технологія та асортимент кулінарної продукції з кисломолочних продуктів за групами: холодні та гарячі; відварні, запечені, смажені. Апаратурно-технологічна схема виробництва. Класифікація, закономірності формування асортименту для закладів ресторанного господарства різних типів. Підготовка яєць до кулінарної обробки. Технологія та асортимент кулінарної продукції з яєць за групами: холодні та гарячі; відварні, запечені, смажені. Вимоги до оформлення страв. Обґрунтування умов та термінів зберігання страв; вимоги до якості. Управління безпекою, критичні точки контролю.

Тема 11. Технологія солодких страв та десертної продукції.

Класифікація десертів, їх роль у харчуванні. Характеристика основної сировини, що використовується при приготуванні десертів, способи і режими її обробки. Стабілізатори та драглеутворювачі, їхній вплив на формування якості продукції. Асортимент та технологія солодких страв та десертної продукції. Використання техніки еспумізації, Foodpairing у виробництві страв. Технічне забезпечення процесу (фрізер, пакоджет, гриль, сифон, вакууматор, ротуваль, термом ікс тощо). Обґрунтування умов та термінів зберігання страв; вимоги до якості.

Тема 12. Технологія борошняних кулінарних, кондитерських та булочних виробів.

Загальні відомості про види тіста, оздоблювальні напівфабрикати, випечені напівфабрикати, готову продукцію. Класифікація тіста, напівфабрикатів з нього, готових виробів. Роль рецептурних компонентів в формуванні якості борошняної кондитерської продукції. Технологічні властивості сировини. Характеристика оздоблювальних напівфабрикатів, класифікація та асортимент. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів: креми (білковий, масляний, заварний тощо), желе (на агарі, на желатині), сиропи (основний, тиражний, інвертний, паленка), помадки, глазури (шоколадна (кувертюр), сирцева, дзеркальна), ганаш тощо. Технологія прикрашальних напівфабрикатів: малювальні та пластичні маси (зефірна маса, айсінг, мастика, марципан тощо), посипки (цукрові, шоколадні, горіхові, nonpareil тощо), карамель (ливна, атласна, пластична, грильяж, кандир), фрукти та ягоди тощо). Умови та режими зберігання, вимоги до якості. Класифікація дріжджового тіста та виробів з нього. Загальна схема технологічного процесу виробництва дріжджового тіста. Асортимент, технологія борошняних кулінарних (пиріжки, пончики, чебуреки, ватрушки, кулеб'яки, піца, біляші тощо) та булочних (здоба, пироги, булочки) виробів. Умови, терміни зберігання та реалізації дріжджового тіста, борошняних кулінарних та булочних виробів; вимоги до якості. Технологічні особливості бісквітного тіста та виробів із нього. Схема технологічного процесу виробництва бісквітного

тіста. Види бісквітів: класичний бісквіт, дакуаз, джоконд, шифоновий бісквіт, муалем, «ангельський» бісквіт. Умови, терміни зберігання та реалізації виробів із бісквітного тіста, вимоги до якості та безпеки. Технологічні особливості виготовлення пісочного тіста. Асортимент виробів із пісочного тіста. Умови, терміни зберігання та реалізації виробів; вимоги до якості та безпеки. Технологічний процес виробництва листкового тіста. Температурні параметри замішування та розробляння листкового тіста. Технологія заварного, білково-збивного вафельного, мигдального тіста. Види меренг: італійська, швейцарська, французька. Асортимент виробів із листкового, заварного, білково-збивного, мигдального та вафельного тіста. Умови, терміни зберігання та реалізації; вимоги до якості. Технологія макарунів.

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин									
	Денна форма					Заочна форма				
	Усього	у тому числі				у тому числі				
		Лекц.	Прак.	Лаб.	Сам. роб.	Усього	Лекц.	Прак.	Лаб.	Сам. роб.
Модуль 1										
Тема 1. Медико-біологічні та теоретичні основи харчування	23	4		8	11	26	1		1	24
Тема 2. Технологія напівфабрикатів та страв із сировини рослинного походження. Технологія страв з овочів, плодів, грибів.	23	4		8	11	26	1		1	24
Тема 3. Технологія холодних страв та закусок. Технологія напоїв	21	4		6	11	10	2		2	6
Тема 4. Технологія напівфабрикатів та страв із м'яса птиці, пернатої дичини та кролів	23	4		8	11	28	2		2	24
Усього годин	90	16		30	44	90	6		6	78
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ -ЗАЛІК										
Модуль 2										
Тема 5. Технологія перших страв.	30	6		6	18	30	2		2	26
Тема 6. Технологія страв з круп, бобових та макаронних виробів	30	6		4	20	30	2		2	26
Тема 7. Технологія соусів	30	4		4	22	30	2		2	26
Усього годин	90	16		14	60	90	6		6	78
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ - ЗАЛІК										
Модуль 3										
Тема 8. Технологія напівфабрикатів та страв із гідробіонтів	18	6		6	6	18	1		1	16
Тема 9. Технологія борошняних страв	18	6		6	6	18	1		1	16
Тема 10. Технологія страв з кисломолочних продуктів, яєць	18	6		6	6	18	1		1	16
Тема 11. Технологія солодких страв та десертної продукції	18	6		6	6	18	1		1	16
Тема 12. Технологія борошняних кулінарних, кондитерських та булочних виробів.	18	6		6	6	18	2		2	14
Усього годин	90	30		30	30	90	6		6	78
Усього годин	270	62		74	134	270	18		18	234
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ - ЕКЗАМЕН										

5. ПИТАННЯ ДО ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Лабораторна робота № 1. Розробка технологічних схем та технологічних карток. Робота зі збірниками рецептур. Відпрацювання форми нарізання овочів за українською та європейською термінологією (прості та складні, карбування, карвінг).	8	1
2	Лабораторна робота № 2. Технологія напівфабрикатів та страв із сировини рослинного походження. Технологія страв з овочів, плодів, грибів.	8	1
3	Лабораторна робота № 3 Технологія холодних страв та закусок. Технологія напоїв	6	2
4	Лабораторна робота № 4. Технологія напівфабрикатів із м'яса птиці, пернатої дичини та кролів.	8	2
5	Лабораторна робота № 5. Технологія перших страв.	6	2
6	Лабораторна робота № 6. Технологія страв з круп, бобових та макаронних виробів	4	2
7	Лабораторна робота № 7 Технологія соусів	4	2
8	Лабораторна робота № 8. Технологія напівфабрикатів та страв із гідробіонтів.	6	1
9	Лабораторна робота № 9 Технологія борошняних страв	6	1
10	Лабораторна робота № 10 Технологія страв з кисломолочних продуктів, яєць.	6	1
11	Лабораторна робота № 11. Технологія солодких страв та десертної продукції.	6	1
12	Лабораторна робота № 12. Технологія борошняних кулінарних, кондитерських та булочних виробів.	6	2
Всього		74	18

6. САМОСТІЙНА РОБОТА

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» включаються:

1. Знайомство з науковою та навчальною літературою відповідно зазначених у програмі тем.
2. Опрацювання лекційного матеріалу.
3. Підготовка до лабораторних занять.
4. Консультації з викладачем протягом семестру.
5. Самостійне опрацювання окремих питань навчальної дисципліни.
6. Підготовка та виконання індивідуальних завдань у вигляді написання есе, рефератів тощо.
7. Підготовка до підсумкового контролю.

Тематика та питання до самостійної підготовки та індивідуальних завдань

№	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
1	Тема 1. Медико-біологічні та теоретичні основи харчування Харчова промисловість України-минуле і сьогодення. Нові підходи до удосконалення технології харчових продуктів. Значення теплової кулінарної обробки. Процеси, які відбуваються у продуктах під час теплової кулінарної обробки.	11	24
2	Тема 2. Технологія напівфабрикатів та страв із сировини рослинного походження. Технологія страв з овочів, плодів, грибів. Значення овочів у харчуванні людини. Класифікація свіжих овочів. Характеристика бульбоплодів, коренеплодів, капустяних овочів, цибулевих овочів, салатношпинатних, пряних і десертних овочів, плодових овочів, консервованих овочів та грибів.	11	24
3	Тема 3. Технологія холодних страв та закусок. Технологія напоїв Характеристика сировини для холодних страв та закусок. Особливості технологічних процесів виробництва напоїв, їхній вплив на харчову цінність та показники якості. Перспективні напрямки оптимізації технологічних процесів виробництва напоїв із метою підвищення їх якості.	11	6
4	Тема 4. Технологія напівфабрикатів та страв із м'яса птиці, пернатої дичини та кролів Значення птиці у харчуванні людини. Способи заправляння птиці та дичини Перспективні напрямки оптимізації технологічних процесів виробництва напівфабрикатів із м'яса птиці, пернатої дичини та кролів	11	24
5	Тема 5. Технологія перших страв. Характеристика сировини для приготування бульйонів Асортимент і приготування юшок, кулешів і кулешиків.	18	26
6	Тема 6. Технологія страв з крупів, бобових, макаронних виробів Особливості технологічних процесів виробництва страв з круп, їхній вплив на харчову цінність та показники якості. Значення бобових культур у харчуванні людини.	20	26
7	Тема 7. Технологія соусів Характеристика сировини для приготування соусів Використання структуроутворювачів в технології виготовлення соусів Технологічні принципи створення та виробництва соусної продукції зі заданими властивостями.	22	26
8	Тема 8. Технологія напівфабрикатів та страв із гідробіонтів Обґрунтування умов, режимів і термінів зберігання та реалізації готової продукції, вимоги до якості, види браку, шляхи його усунення. Фактори, що впливають на якість кулінарної продукції з рибної сировини. Формування асортименту та технології готової кулінарної продукції з риби.	6	16
9	Тема 9. Технологія борошняних страв Харчова цінність страв і виробів з борошна. Зміни, що відбуваються у борошні при замішуванні тіста і випіканні виробів. Приготування начинок. Вироби з бездріжджового тіста.	6	16
10	Тема 10. Технологія страв з кисломолочних продуктів, яєць Технологіко-санітарні вимоги до якості, умов і термінів виробництва, зберігання та реалізації страв з кисломолочних продуктів	6	16

	Технологічно-санітарні вимоги до якості, умов і термінів виробництва, зберігання та реалізації страв з яєць		
11	Тема 11. Технологія солодких страв та десертної продукції Використання піноутворювачів, стабілізаторів, драглеутворювачів в технології приготування виробів. Характеристика сировини для солодких страв. Організація процесу приготування солодких страв. Характеристика желейних речовин. Перспективні напрямки виробництва десертної продукції із метою підвищення їх якості.	6	16
12	Тема 12. Технологія борошняних кулінарних, кондитерських та булочних виробів. Характеристика сировини для приготування кондитерських виробів Асортимент і технологія приготування булочних виробів	6	14
	Усього годин	134	234

7. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Види контролю	Складові оцінювання	
	Для іспиту	Для заліку
поточний контроль , який здійснюється у ході: проведення лабораторних занять, виконання самостійної роботи, індивідуальних завдань, дослідна робота здобувача тощо.	50%	100%
підсумковий контроль	50%	

Методи діагностики знань (контролю)	фронтальне опитування; наукова доповідь, реферати, усне повідомлення, індивідуальне опитування; робота у групах; ділова гра, розв'язання ситуаційних завдань, кейсів, практичних завдань, іспит (залік)
--	--

Питання до заліку Модуль 1

1. Класифікація кулінарної продукції за сукупними ознаками.
2. Характеристика способів технологічного впливу на сировину і напівфабрикати на етапі механічної та теплової кулінарної обробки.
3. Основні поняття про якість та безпеку кулінарної продукції. Законодавча база, що регулює якість та безпеку кулінарної продукції.
4. Технологія напівфабрикатів та страв із сировини рослинного походження.
5. Технологічний процес механічної кулінарної обробки овочів: сортування, калібрування, мийка, очищення, нарізання. Призначення та обґрунтування параметрів.
6. Асортимент та технологія овочевих напівфабрикатів, форми нарізання овочів. Карвінг. Показники якості, умови та терміни зберігання напівфабрикатів. Технологія страв з рослинної сировини.
7. Характеристика основних способів теплової обробки напівфабрикатів з овочів (варіння (в т.ч. поуч), припускання, смажіння (основний, фрі, гриль, пан-бройл), тушкування, запікання (в т.ч. папілйот), низькотемпературна вакуумна обробка).
8. Технологія напівфабрикатів та страв із м'яса, птиці, пернатої дичини та кролів.
9. Види і класифікація м'яса. Технологічні властивості м'яса, субпродуктів та дичини.
10. Способів підготовки м'яса та субпродуктів до кулінарної теплової обробки (панірування, обгортання, шпигування, маринування звичайне та вакуумне, трансклютамінізування, глазурування).

11. Теплова обробка напівфабрикатів з м'яса (варіння, припускання, смажіння, тушкування, запікання, низькотемпературна вакуумна обробка).
12. Технологія та асортимент стейків. Характеристика ступенів прожарювання (Blue, Rare, Mediumrare, Medium, Mediumwell, Welldone).
13. Технологічний процес механічної кулінарної обробки птиці (кури, курчата, індички, качки, гуси), пернатої дичини, кролів. Асортимент та технологія напівфабрикатів із птиці.
14. Технологія котлетної та кнельної маси з м'яса птиці, асортимент та характеристика напівфабрикатів з них. Характеристика наповнювачів, панірувальних сумішей.
15. Способи зберігання напівфабрикатів у підприємстві. Показники якості, умови та термін реалізації напівфабрикатів. Критичні точки контролю.

Питання до заліку Модуль 2

2. Технологія супів. Асортимент, характеристика бульонів прозорих.
3. Асортимент та технологія та супів за групами. Заправні супи (борщі, розсольники, солянки, супи з крупою і бобовими, овочеві, з макаронними виробами, з домашньою локшиною).
4. Супи прозорі (консьоме), гарніри до прозорих супів (м'ясні, яєчні, борошняні, круп'яні, овочеві).
5. Технологія соусів. Значення соусів у харчуванні. Класифікація. Соусні основи. Наповнювачі та смакові інгредієнти до соусів. Загальні правила приготування соусів. Технологія та асортимент соусів основних та їх похідних. Гарячі соуси: на м'ясному червоному бульйоні. Основний, міротон, венезон, годарт.
6. Соуси на м'ясному білому бульйоні (основний, бешамель, морней, паровий тощо), рибному бульйоні (білий, паровий, біле вино тощо), грибному відварі (грибний, кисло-солодкий, трюфельний тощо), сметані (з сиром, з грибами, з цибулею, з томатом тощо), молоці (сирний, мигдальний, цибулевий тощо),
7. Соуси на вершках (основний, з яблуками, з м'ятою тощо), на вершковому маслі голландський, сухарний де глясе, шоколадні; холодні: на олії (песто, заправки, майонези тощо), оцті (маринади, соус-хрін, гірчиця).
8. Технологія страв з крупів, бобових, макаронних виробів.

Питання до екзамену Модуль 3

1. Технологія напівфабрикатів та страв з риби та морепродуктів. Технологічні властивості сировини.
2. Технологічний процес механічної кулінарної обробки риби кісткової: обґрунтування режимів розморожування; способи очищення луски, зрізання плавників, голів, потрошіння та промивання тушок. Асортимент та технологія напівфабрикатів.
3. Кулінарне використання тушки риби цілком, ланки осетрової риби, порційних та дрібношматкових напівфабрикатів.
4. Технологія та асортимент страв з відвареної, смаженої, тушкованої, запеченої риби. Технологія та асортимент страв із січеної та кнельної маси. Правила підбору гарнірів та соусів до них. Технологія гарячих закусок з риби та морепродуктів.
5. Вимоги до оформлення страв з риби. Обґрунтування умов та термінів зберігання страв; вимоги до якості. Управління безпекою, критичні точки контролю.
6. Технологія борошняних страв і гарнірів. Значення борошняних страв і гарнірів у харчуванні. Класифікація, закономірності формування асортименту для закладів ресторанного господарства різних типів.
7. Технологія прісного тіста для борошняних страв (пельменів, вареників, локшини, галушок).
8. Технологія дріжджового тіста для борошняних кулінарних виробів (млинці, оладки). Асортимент та технологія виробництва борошняних кулінарних виробів.

9. Технологія страв з кисломолочних продуктів, яєць Технологічні властивості кисломолочних продуктів (йогурт, сири тверді, сири кисломолочні, сиркова маса, крем фреш) та яєць (курячі, перепелів, страусів). Їх значення у харчуванні.
10. Технологія та асортимент кулінарної продукції з кисломолочних продуктів за групами: холодні та гарячі; відварні, запечені, смажені. Апаратурно-технологічна схема виробництва.
11. Класифікація холодних страв та закусок, їх роль у харчуванні, закономірності формування асортименту для закладів ресторанного господарства різних типів.
12. Технологія та асортимент холодних страв і закусок за групами (бутерброди, салати і вінегрети, страви і закуски з овочів, з риби, з м'яса і птиці, закуски з яєць, кисломолочних продуктів).
13. Використання технологій глибокого заморожування, центрифугування при виробництві холодних страв та закусок.
14. Технологія борошняних кулінарних, кондитерських та булочних виробів.
15. Технологія солодких страв та десертної продукції.
16. Загальні відомості про види тіста, оздоблювальні напівфабрикати, випечені напівфабрикати, готову продукцію. Класифікація тіста, напівфабрикатів з нього, готових виробів.
17. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів: креми (білковий, масляний, заварний тощо), желе (на агарі, на желатині), сиропи (основний, тиражний, інвертний, паленка), помадки, глазури (шоколадна (кувертюр), сирцева, дзеркальна), ганаш тощо.
18. Технологія прикрашальних напівфабрикатів: малювальні та пластичні маси (зефірна маса, айсінг, мастика, марципан тощо), посипки (цукрові, шоколадні, горіхові, нонпарель тощо), карамель (ливна, атласна, пластична, грильяж, кандир), фрукти та ягоди тощо). Умови та режими зберігання, вимоги до якості. 96. Класифікація дріжджового тіста та виробів з нього. Загальна схема технологічного процесу виробництва дріжджового тіста.
19. Схема технологічного процесу виробництва бісквітного тіста. Види бісквітів: класичний бісквіт, дакуаз, джоконд, шифоновий бісквіт, муалем, «ангельський» бісквіт. Умови, терміни зберігання та реалізації виробів із бісквітного тіста, вимоги до якості та безпеки.
20. Технологічні особливості виготовлення пісочного тіста. Асортимент виробів із пісочного тіста. Умови, терміни зберігання та реалізації виробів; вимоги до якості та безпеки.
21. Технологічний процес виробництва листкового тіста. Температурні параметри замішування та розробляння листкового тіста.
22. Технологія заварного, білково-збивного вафельного, мигдального тіста. Види меренг: італійська, швейцарська, французька.
23. Класифікація десертів, їх роль у харчуванні.
24. Асортимент та технологія солодких страв та десертної продукції. Використання техніки еспумізації, Foodpairing у виробництві страв. Технічне забезпечення процесу (фрізер, пакоджет, гриль, сифон, вакууматор, ротуваль, термомікс тощо)
25. Асортимент, технологія борошняних кулінарних (пиріжки, пончики, чебуреки, ватрушки, кулеб'яки, піца, біляші тощо) та булочних (здоба, пироги, булочки) виробів. Умови, терміни зберігання та реалізації дріжджового тіста, борошняних кулінарних та булочних виробів; вимоги до якості.
26. Асортимент виробів із листкового, заварного, білково-збивного, мигдального та вафельного тіста. Умови, терміни зберігання та реалізації; вимоги до якості.

8. ОЦІНЮВАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ТА ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ ЗА НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ У МІЖНАРОДНОМУ ГУМАНІТАРНОМУ УНІВЕРСИТЕТІ

(поточний контроль, підсумковий контроль, загальний результат оцінювання)

ЕКЗАМЕН

<i>Поточний контроль</i>			
Види роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
Систематичність і активність роботи на практичних (лабораторних) заняттях			
1.1. Підготовка до практичних (лабораторних) занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних (лабораторних) занять	30
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.2. Індивідуальне тестування, завдання, підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ¹ , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	10
Виконання індивідуальних завдань, дослідна робота здобувача			
1.3. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять, наукових конференцій та круглих столів.	10
Разом балів за поточний контроль			50
Підсумковий контроль екзамен			50
Загальний результат оцінювання			100

Поточний контроль знань здобувачів освіти при формі контролю **екзамен** (максимум 50 балів) оцінюється за шкалою («2», «3», «4», «5»), з обов'язковим переведенням балів за кожний вид роботи таким чином:

- за підготовку до аудиторних занять (максимум 30 балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості практичних (лабораторних) занять, для переведу балів за підготовку до аудиторних занять середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 6;
- за виконання завдань для самостійного опрацювання (тестування, завдання, підготовка реферату (есе) за заданою тематикою) (максимум 10 балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості програмного матеріалу, що виноситься на самостійне вивчення, для переведу зазначених балів середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 2;
- за інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовку наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо (максимум 10- балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості інших видів індивідуальних завдань, для переведу балів за підготовку до аудиторних занять середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 2.

¹ Індивідуально-консультативна робота викладача зі здобувачами

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗА ПОТОЧНИЙ КОНТРОЛЬ

- «2»- виставляється за неправильну відповідь (письмову роботу), яка не відповідає змісту теми та свідчить про нерозуміння її основних положень;
- «3» -виставляється за відповідь (письмову роботу), яка відповідає змісту теми, але є неповною і неточною у визначенні понять, свідчить про неповне розуміння основних положень навчального матеріалу, свідчить про те, що знання студента мають фрагментарний, поверховий характер;
- «4» - оцінюється правильна і обґрунтована відповідь (письмова робота), з якої видно, що студент знає й розуміє теоретичний матеріал в обсязі навчальної теми, володіє необхідними навичками, не допускає суттєвих помилок.
- «5» - оцінюється повна, правильна, ґрунтовна відповідь (письмова робота) на запитання теми, що передбачає логічність і послідовність викладу матеріалу, володіння термінологією, показує вміння повно й глибоко використовувати теоретичні знання в практичній площині.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ЗА ІСПИТ

(максимум 50 балів) Рівень знань оцінюється:

Рівень знань оцінюється:

- від 40 до 50 балів - студент виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки;
- 30 до 40 балів - студент володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді;
- 20 - 30 балів - студент відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки.
- 10 - 20 балів - володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих;
- 0-10 балів - володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки.

ЗАЛІК

<i>Поточний контроль</i>			
Види роботи	Планові терміни виконання	Форми контролю та звітності	Максимальний відсоток оцінювання
Систематичність і активність роботи на практичних (лабораторних) заняттях			
1.1. Підготовка до практичних (лабораторних) занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних (лабораторних) занять	60
Виконання завдань для самостійного опрацювання			
1.2. Індивідуальне тестування, завдання, підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР ² , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	20

² Індивідуально-консультаційна робота викладача зі здобувачами

Виконання індивідуальних завдань, дослідна робота здобувача			
1.3. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять, наукових конференцій та круглих столів.	20
Разом балів за поточний контроль			100
Загальний результат оцінювання			100

Поточний контроль знань здобувачів освіти при формі контролю **залік** (максимум 100 балів) оцінюється за шкалою («2», «3», «4», «5»), з обов'язковим переведенням балів за кожний вид роботи таким чином:

- за підготовку до аудиторних занять (максимум 60 балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості практичних (лабораторних) занять, для переведу балів за підготовку до аудиторних занять середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 12;
- за виконання завдань для самостійного опрацювання (тестування, завдання, підготовка реферату (есе) за заданою тематикою) (максимум 20 балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості програмного матеріалу, що виноситься на самостійне вивчення, для переведу зазначених балів середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 4;
- за інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовку наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо (максимум 20- балів) здобувачу освіти необхідно мати не менше 1/2 оцінок від загальної кількості інших видів індивідуальних завдань, для переведу балів за підготовку до аудиторних занять середньоарифметична оцінка множиться на коефіцієнт 4.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗА ПОТОЧНИЙ КОНТРОЛЬ

- «2»- виставляється за неправильну відповідь (письмову роботу), яка не відповідає змісту теми та свідчить про нерозуміння її основних положень;
- «3» -виставляється за відповідь (письмову роботу), яка відповідає змісту теми, але є неповною і неточною у визначенні понять, свідчить про неповне розуміння основних положень навчального матеріалу, свідчить про те, що знання студента мають фрагментарний, поверховий характер;
- «4» - оцінюється правильна і обґрунтована відповідь (письмова робота), з якої видно, що студент знає й розуміє теоретичний матеріал в обсязі навчальної теми, володіє необхідними навичками, не допускає суттєвих помилок.
- «5» - оцінюється повна, правильна, ґрунтовна відповідь (письмова робота) на запитання теми, що передбачає логічність і послідовність викладу матеріалу, володіння термінологією, показує вміння повно й глибоко використовувати теоретичні знання в практичній площині.

9. КРИТЕРІЇ ЗАГАЛЬНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ (для іспиту / заліку)

Рівень знань оцінюється:

- «відмінно» / «зараховано» А - від 90 до 100 балів. Студент виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, під час яких давав вичерпні, обґрунтовані, теоретично і практично правильні відповіді, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;
- «добре» / «зараховано» В - від 82 до 89 балів. Студент володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» С - від 74 до 81 балів. Студент відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, реферату та активність у науково-дослідній роботі;
- «задовільно» / «зараховано» D - від 64 до 73 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, рефератів (есе);
- «задовільно» / «зараховано» E - від 60 до 63 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки, має неповний конспект з завданнями до самостійної роботи.
- «незадовільно з можливістю повторного складання» / «не зараховано» FX – від 35 до 59 балів. Студент володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.
- «незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни» / «не зараховано» F – від 0 до 34 балів. Студент не володіє навчальним матеріалом.

ТАБЛИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ЗАГАЛЬНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗА РІЗНИМИ ШКАЛАМИ

100-бальною шкалою	Шкала за ECTS	За національною шкалою	
		екзамен	залік
90-100	A	Відмінно	Зараховано
82-89	B	Добре	
74-81	C		
64-73	D	Задовільно	
60-63	E		
35-59	Fx	Незадовільно	Не зараховано
1-34	F		

10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Технологія продукції ресторанного господарства [Електронний ресурс] : навч. посіб. / А. В. Слащева ; Донец. етн. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. технологій в ресторан. господарстві, готел.-ресторан. справи та підприємництва, Каф. економіки та бізнесу. — Кривий Ріг, 2020. — 300 с. — Бібліогр.: с. 298-299.
2. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі: підручник / Стахміч Т. Київ. Грамота, 2020. 280 с.
3. Ресторанна справа. Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані [Текст] : навч. посіб. / В. В. Архіпов. — 3-тє вид. — Київ : ЦУЛ, 2021. — 382 с. ISBN 978-617-673-414-7.

Додаткова

Законодавчі та нормативні документи

4. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. К. : Держстандарт України, 2003.
5. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. К. : Держстандарт України, 2004.
6. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів. Закон України від 22 липня 2014 року № 1602 – VII, доповнення від 18 травня 2017 року № 2042 – VIII.

Інформаційні ресурси

7. Офіційний вісник України. [Електронний ресурс] URL: <http://ovu.com.ua/> (дата звернення: 08.08.2023р.)
8. Міністерство охорони здоров'я України. [Електронний ресурс] URL: <http://www.moz.gov.ua/ua/portal/> (дата звернення: 21.07.2022р.)
9. Міжнародні стандарти якості та безпеки харчових продуктів КомісіїВОЗ «Кодекс Аліментаріус» (англ.). [Електронний ресурс] URL: <http://www.codexalimentarius.net> (дата звернення: 02.08.2023р.)
10. Сайт кращих ресторанів України. [Електронний ресурс]. URL: www.restoran.ua (дата звернення: 11.08.2023р.)
11. Culinaryguidelines. [Електронний ресурс] URL: www.wacs2000.org(дата звернення: 11.08.2023р.)
12. IKA / CulinaryOlympics. [Електронний ресурс] URL: www.vkd.com (дата звернення: 27.07.2023р.)
13. World Association of Chefs Societies. [Електронний ресурс]. URL: www.wacs2000.org(дата звернення: 10.08.2023р.)
14. Гурме. [Електронний ресурс]. URL: <http://www.gourmet.com.ua>(дата звернення: 08.08.2023р.) 10. Ресторатор.[Електронний ресурс]. URL: www.restorator.com.ua (дата звернення: 15.07.2023р.)